



2014 Syrah

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Frucht, Würze und Finesse

Beschreibung:

Der Besitzer und Önologe von Viña Polkura, Sven Bruchfeld (früher bei Errázuriz), hat sich ganz der Syrah-Traube verschrieben: «Ich liebe den Duft des Syrahs aus der Alten Welt, die explosiven Pfeffernoten und das Florale – aber auch die dichte Struktur, die nur im heißen Klima gelingt.»

Degustationsnotiz:

Kraftvolle, purpurrote Farbe, violette Reflexe. Eine einladende Nase nach schwarzen Kirschen, Cassis, Süssholz und Syrah-typischem schwarzem Pfeffer, auch ein Hauch exotische Würze und feinstes Vanille sind auszumachen. Viel konzentrierte, schwarze Beerenfrucht am Gaumen, die angenehme Säure verleiht diesem Syrah Frische und balanciert die Struktur gut aus, ausgesprochen reife Tannine; köstliche Noten nach Crémant-Schokolade und Rauch im tiefgründigen, leicht mineralischen Abgang.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu edlen Stücken vom Rind, Lamm in Kräuterkruste oder auch gegrillten Scampi und Fisch mit geröstetem Knoblauch. Probieren Sie diesen Wein auch zu reifem Weichkäse und Wild.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Chile
Region:	Central Valley
Subregion:	Colchagua (Rapel)
Produzent:	Polkura
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Parker 89/100, Score 18/20
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	96% Syrah, 2% Malbec, 1% Grenache, 1% Viognier
Artikelnummer:	0671714

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah

Marchigue
Valle de Colchagua
Viña Polkura

Herkunft: Chile
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Parker 89/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 96% Syrah, 2% Malbec, 1% Grenache, 1% Viognier
Trinkreife: Jetzt bis 2024
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.